

## ANTIPASTI STARTERS

**Manzo marinato al vino rosso e ginepro  
con verdure in agrodolce e vinaigrette all'arancia**  
*Beef marinated in red wine and juniper  
with sweet and sour vegetables and orange dressing*  
€ 10.00



**Tortino di sarde gratinate  
con fonduta di cipollotti arrostiti e mandorle**  
*Sardines pie gratinated  
with fondue of roasted spring onion and almonds*  
€ 12.00



**Polpo\* scottato  
con salsa verde e patate chips**  
*Seared octopus\*  
with green sauce and chips potatoes*  
€ 13.00



**Tatin di barbabietole  
con yogurt bianco e briciole di arachidi**  
*Beetroot tatin  
with plain yogurt and peanut crumbs*  
€ 9.00



## FAST AND FRESH PIATTI VELOCI E CON POCHE CALORIE LOW CALORIES FRESH PRODUCTS

**Prosciutto crudo di Parma  
e mozzarella di Bufala DOP**  
*Raw Parma ham and buffalo mozzarella DOP*  
€ 12.00



**Insalatona Campiello con fagioli, tonno, mozzarella,  
verdure fresche, scaglie di grana e semi tostati**  
*Campiello chef salad with beans, tuna, mozzarella, fresh  
vegetables, parmesan flakes and roasted seeds*  
€ 13.00

**Poke di tonno\* marinato al timo  
letto di riso nero, vinaigrette allo zenzero, cannellini,  
cavolo rosso in agrodolce e semi di sesamo**  
*Tuna poke\* marinated in thyme  
bed of black rice, ginger dressing, cannellini, sweet and sour  
red cabbage and sesame seeds*  
€ 14.00



## PRIMI PASTA DISHES

**Bigoli fatti in casa  
al ragù d'anatra\***  
*Homemade bigoli  
with duck\* mince meat sauce*  
€ 12.00

**Gnocchi di patate  
con radicchio e tastasale**  
*Potato dumplings  
with radicchio and local sausage*  
€ 12.00

**Spaghetti alla carbonara  
con guanciale uova e pecorino romano**  
*Spaghetti carbonara  
with bacon, eggs and pecorino cheese*  
€ 12.00

**Maccheroncini con sugo di funghi  
e bocconcini di tonno scottato\***  
*Macaroni with mushroom sauce  
and bites of seared tuna\**  
€ 13.00

**Tortelli alla zucca  
con ragù di gamberi\* al rosmarino**  
*Pumpkin ravioli  
with shrimp sauce\* and rosemary*  
€ 13.00

**Risotto alla verza  
con fonduta di asiago**  
*Risotto with cabbage  
and asiago cheese fondue*  
€ 10.00



**Minestrone alle verdure\***  
*Vegetables\* soup*  
€ 8.00



RISTORANTE

# IL CAMPIELLO

Le pietanze contrassegnate con \* a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.  
*Dishes marked with \* depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione  
*Further information regarding food allergens are available upon request.*

## SECONDI MAIN COURSE

**Galletto alla griglia**  
**polenta alle erbe saltate e salsa pevarada**  
*Grilled cockerel*  
*polenta with sautéed herbs and pevarada sauce*  
€ 16,00



**Frico con funghi spadellati**  
**e verdure autunnali**  
*Cheese waffer with sautéed mushrooms*  
*and autumn greens*  
€ 16,00



**Bocconcini di cinghiale\* brasati al vino rosso**  
**con gnocchi di semolino alle castagne**  
*Braised wild boar\* in red wine*  
*semolina dumplings with chestnuts*  
€ 17,00

**Controfiletto di manzo**  
**alla griglia con patate\* fritte**  
*Beef sirloin grilled*  
*with fried potatoes\**  
€ 20,00



**Calamari\* ripieni**  
**in guazzetto di fagioli**  
*Stuffed squid\**  
*in bean and tomato sauce*  
€ 17,00

**Branzino alla griglia**  
**con salsa la limone e origano e zucca in saor**  
*Grilled Sea bass*  
*with lemon and oregano sauce and braised pumpkin in onion*  
€ 22,00



## CONTORNI SIDE DISHES

**Patatine\* fritte**  
*French fries potatoes*  
€ 5,00

**Insalata fresca di stagione**  
*Fresh seasonal salad*  
6,00

**Erbette saltate**  
*Sautéed swiss chard*  
€ 6,00

## DOLCI E DESSERT DESSERTS

**FRUTTA TAGLIATA**  
**Selezione di giornata,**  
**sbucciata e servita per il tuo piacere**  
*Fresh sliced fruit. Selection available on the day*  
€ 8,00



**Bavarese alle pere e cioccolato**  
**con gelatina al vino fiori d'arancio**  
*Bavarian pears and chocolate*  
*with sweet wine jelly*  
€ 6,00

**Cheese cake alle castagne**  
*Chestnut cheese cake*  
€ 6,00

**TIRAMISU'**  
**Il dolce italiano più conosciuto al mondo.**  
*The best known Italian dessert in the world*  
€ 6,00



**Gelato a scelta**  
*Ice cream*  
€ 5,00

**Sorbetto al limone**  
*Lemon sorbet*  
€ 5,00



RISTORANTE

# IL CAMPIELLO

Le pietanze contrassegnate con \*, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.  
*Dishes marked with \* depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione  
*Further information regarding food allergens are available upon request.*

## MENÙ BAMBINI CHILDREN'S MENU

### Passato di verdure\*

*Vegetable\* soup*  
€ 5.00



### PASTA

#### Le penne con pomodoro fresco

BASSO CONTENUTO DI SALE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

*Penne pasta with fresh tomato sauce*

LOW SALT, NO ADDED SUGARS

€ 7.00



#### Le penne con ragù di manzo alla bolognese

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

*Penne pasta with beef Bolognese sauce*

LOW SALT, NO ADDED SUGARS

€ 7.00

#### \*Pizza Margherita



con mozzarella, pomodoro e origano

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

*\*Pizza Margherita*

*with mozzarella cheese, tomato sauce and oregano*

NO ADDED SUGARS

€ 8.00

#### Prosciutto cotto di coscia



BASSO CONTENUTO DI SALE SENZA GLUTINE E POLIFOSFATI

O ZUCCHERI AGGIUNTI

*Boiled ham*

WITHOUT POLYPHOSPHATES, LOW SALT,

NO ADDED SUGARS, GLUTEN FREE

€ 6.00

#### La cotoletta di pollo impanata

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

*Breaded chicken cutlet*

NO ADDED SUGARS

€ 12.00

#### Le patate\* fritte

*French fries potatoes\**

€ 5.00

## DESSERT

### Macedonia di sola frutta fresca senza zuccheri aggiunti

*Fresh fruit salad. No added sugar.*

€ 6,00

### Frutta tagliata

Selezione di giornata, sbucciata e servita

*Fresh sliced fruit. Selection of the fruit available on the day*

€ 6,00

### Gelato a scelta

*Choice of Ice cream*

€ 5,00



Le pietanze contrassegnate con \*, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

*Dishes marked with \* depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione

*Further information regarding food allergens are available upon request.*

## ALLERGENI ALLERGENES

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Reg. UE 1169/2011.

“Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.”

The administered dishes contains or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. II of the EU Reg. 1169/2011.

“Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting service staff”.

## SERVIZIO SENZA GLUTINE GLUTEN FREE SERVICE

Preghiamo il cliente che necessita di alimenti privi di glutine di segnalarlo immediatamente al personale di sala. Il menù di riferimento è quello alla carta che verrà preparato e servito in modo da garantire l'assenza di glutine.

Let us know who requires gluten-free foods to report it immediately to the staff. The menu is the one a la carte that will be prepared and served to ensure the absence of gluten.

## LEGENDA

**Vegetariano** – *Vegetarian*



**Vegano** – *Vegan*



**Senza Glutine** - *Gluten free*



## NOTE NOTES

Le pietanze contrassegnate con \*, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

Dishes marked with \* depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain

**Supplemento servizio in camera.**

Room service extra charge.

€ 11.00

## ORARIO DI APERTURA OPENING TIME

**Pranzo dalle 12.30 alle 14.30**

**Cena dalle 19.00 alle 22.00**

Lunch from 12.30 p.m. to 14.30 p.m.

Dinner from 19.00 p.m. to 22.00 p.m

**Questo Ristorante è proprietà di HNH Hospitality S.p.A.**

**e gestito da WORK CROSSING COOP. SOC. P.A.**

**con licenza di Six Continents Hotel, Inc.**

This restaurant is owned by HNH Hospitality S.p.A.  
and operated by WORK CROSSING COOP. SOC. P.A.  
under license from Six Continents Hotel, Inc.